



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Pinot Gris Grand Cru « Gloeckelberg » - Domaine Fernand Engel

Appellation : Pinot Gris Grand Cru

Cépage : Pinot Gris

Région : Alsace

Vinification : Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.

Garde : 15 ans.

Dégustation : Robe : Jaune dorée. Nez : Nez très intense, aux arômes de fruits murs (poire, coing, abricots) et de fruits exotiques (banane, ananas). Quelques notes végétales (genièvre, tisane). Riches nuances beurrées et briochées. Bouche : Les arômes de fruits mûrs et confits se confondent aux notes de miel, de noisettes grillées et la finale citronnée apporte fraîcheur et harmonie à ce vin. Caractéristiques du vin : Vin de garde très fin et élégant. Reflète l'authenticité même du Gloeckelberg

Accords : Ce vin s'accordera parfaitement avec des terrines, les volailles (pintade au miel, lapereaux sauce moutarde, ...), un foie gras poêlé ou une multitude de dessert (gratin de fruits, gâteaux au chocolat...). Osez également les mariages originaux (ris de veau, plats épicés...). Très beau vin pour l'apéritif également. Température de service : 10-11°.

Producteur : Le Domaine Engel est producteur indépendant depuis 1958. Situé au pied du Château du Haut-Kœnigsbourg, au cœur de la Route des Vins, le Domaine Engel bénéficie d'une situation privilégiée. Cette situation géographique toute particulière alliée à un travail de qualité font des vins d'Alsace du Domaine Engel de très grands vins.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com